Menu Maternelle Végétarien

Semaine du 30/08/2021 au 03/09/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Pas d'école ***	*** Menu de Bienvenue *** Melon charentais Omelette bio *(Œufs, lait)* Potatoes Danette chocolat *(Lait, soja)* Baguette bio locale *(Gluten)* Petit beurre *(Gluten, lait, œufs)* Banane bio	Concombres tsatziki *(Lait, sulfites)* Haricots rouges et maïs façon chili Riz bio Yaourt nature de Sigy local *(Lait)* Dosette de sucre blanc Sucre roux Confiture d'abricots bio Prune rouge bio Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Chocolat noir Lait bio *(Lait)*

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Plat du chef — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Menu Maternelle Végétarien

Semaine du 06/09/2021 au 10/09/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hachis aux lentilles corail *(Céleri, lait)*	Pastèque bio	Fusilli bio aux épinards et chèvre *(Gluten, lait)*	Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) *(Gluten)*	Carottes râpées bio locales
Coulommiers *(Lait)*	Couscous de légumes bio et semoule bio *(Gluten, moutarde, soja, sulfites)*	Pont l'Évêque aop *(Lait)*	Dés de mimolette *(Lait)*	Vinaigrette bio au basilic *(Sulfites)*
Nectarine bio	Edam *(Lait)*	Melon bio	Steak de Seitan bio (blé et légumes) *(Gluten, soja)*	Haricots rouges et maïs façon chili
Baguette bio locale *(Gluten)*	Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Baguette bio locale *(Gluten)*	Courgettes fraîches	Petits pois extra fins
Pain aux noix *(Gluten, fruits à coque)*	Baguette bio locale *(Gluten)*	Palets Breton *(Gluten, lait, œufs)*	Tarte normande *(Gluten, lait, œufs)*	Yaourt bio nature *(Lait)*
Miel	Baguette bio locale *(Gluten)*	Lait bio *(Lait)*	Baguette bio locale *(Gluten)*	Sucre de canne CE
Lait bio *(Lait)*	Confiture de fraises bio		Baguette bio locale *(Gluten)*	Baguette bio locale *(Gluten)*
	Nectarine bio		Pâte à tartiner bio *(Fruits à coque, lait)*	Baguette bio locale *(Gluten)*
			Pêche bio	Vache qui rit bio *(Lait)*
				Banane bio

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Commerce équitable | Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Plat du chef | Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Menu Maternelle Végétarien

Semaine du 13/09/2021 au 17/09/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Omelette bio *(Lait, œufs)*	Carottes râpées bio locales	Pâtes bio, brocolis bio au cheddar et mozzarella *(Gluten, lait, œufs)*	Tomate bio locales
Fricassée de lentilles, légumes et pommes de terre bio (Lentilles bio locales)	Ratatouille bio	Vinaigrette bio au cerfeuil *(Moutarde, sulfites)*	Edam *(Lait)*	Vinaigrette bio balsamique *(Moutarde, sulfites)*
Fromage blanc bio *(Lait)*	Riz bio	Couscous de légumes bio et semoule bio *(Gluten, moutarde, soja, sulfites)*	Prune rouge bio	Pizza tomate et fromage *(Gluten, lait)*
Coulis de fruits rouges	Camembert *(Lait)*	Yaourt nature de Sigy local *(Lait)*	Pain de campagne bio local *(Gluten)*	Petit suisse nature bio *(Lait)*
Pain de campagne bio local *(Gluten)*	Ananas bio	Confiture d'abricots bio	Pain de campagne bio local *(Gluten)*	Dosette de sucre blanc
Pain de campagne bio local *(Gluten)*	Pain de campagne bio local *(Gluten)*	Pain de campagne bio local *(Gluten)*	Confiture de fraises bio	Purée de pommes bio
Confiture d'abricots bio	Madeleine *(Gluten, lait, œufs)*	Chocolat noir	Gourde de compote de pommes	Pain de campagne bio local *(Gluten)*
Jus de raisins (100% jus)	Lait bio *(Lait)*	Nectarine bio		Pain aux figues *(Gluten)* et beurre *(Lait)*
				Orange bio

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Plat du chef — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Menu Maternelle Végétarien

Semaine du 20/09/2021 au 24/09/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauce aux trois fromages *(Gluten lait, œufs)* Fusilli bio *(Gluten)* Brie *(Lait)* Ananas bio Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Chocolat au lait *(Lait, soja)* Lait bio *(Lait)*	Carottes râpées bio locales Vinaigrette bio à l'échalote *(Sulfites)* Haricots rouges et maïs façon chili Haricots blancs persillés Yaourt bio nature *(Lait)* Dosette de sucre blanc Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* et beurre *(Lait)* Poire bio	Concombres en rondelles bio Sauce crème ciboulette *(Lait, moutarde, sulfites)* Gâteau de courgettes et trio de fromages (œufs bio) *(Gluten, lait, oeufs)* Fromage blanc bio local de Sigy *(Lait)* Confiture d'abricots bio Raisin bio Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Pâte à tartiner bio *(Fruits à coque, lait)* Gourde de compote de pommes et fraises	Guacamole au fromage blanc bio *(Lait)* Carmentier de lentilles verte (Purée de carottes et pommes de terre aux lentilles bio locales) *(Lait)* Emmental râpé bio *(Lait)* Poire bio de producteur local Baguette bio locale *(Gluten)* Boudoirs *(Gluten, lait, œufs)* Lait bio *(Lait)*	Salade iceberg Dés de cantal aop *(Lait)* Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne *(Moutarde, sulfites)* Oeuf dur bio *(Oeuf)* Epinards branches à la crème *(Lait)* Riz bio Gâteau tutti frutti (farine locale) *(Gluten, lait, œufs)* Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Confiture de fraises bio Banane bio

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Plat du chef — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Menu Maternelle Végétarien

Semaine du 27/09/2021 au 01/10/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio locale Vinaigrette bio balsamique *(Moutarde, sulfites)* Couscous de légumes bio et semoule bio *(Gluten, moutarde, soja, sulfites)* Yaourt bio nature *(Lait)* Dosette de sucre blanc Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* Edam bio *(Lait)* Pêche bio	Nuggets de blé *(Céleri, gluten)* Purée de potiron et pommes de terre *(Lait)* Saint Nectaire aop *(Lait)* Orange bio Pain de campagne bio local *(Gluten)* Galette géante *(Gluten, lait, œufs)* Lait bio *(Lait)*	Carottes râpées bio locales Vinaigrette moutarde bio *(Moutarde, sulfites)* Sauce aux trois fromages *(Gluten lait, œufs)* Coquillettes bio *(Gluten)* et emmental râpé bio *(Lait)* Purée de pomme bio parfumée à la vanille Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* Confiture d'abricots bio Poire bio	Quenelle sauce végétale champignon crémée *(Gluten, lait, œufs sulfites)* Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Petit suisse nature bio *(Lait)* Et sucre roux Kiwi bio Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* Chocolat noir Lait bio *(Lait)*	Salade de betteraves rouges Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne *(Moutarde, sulfites)* Dahl de lentilles corails et riz bio *(Lait, moutarde)* Yaourt nature de Sigy local *(Lait)* Confiture d'abricots bio Prune rouge bio Pain de campagne bio local *(Gluten)* Cake breton en barre *(Gluten, œufs)* Gourde de compote de pommes

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Plat du chef — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Menu Maternelle Végétaien

Semaine du 04/10/2021 au 08/10/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauce ratatouille et pois cassés Petits pois extra fins Camembert *(Lait)* Orange bio Baguette bio locale *(Gluten)* Boudoirs *(Gluten, lait, œufs)* Lait bio *(Lait)*	Salade de tomates Vinaigrette moutarde bio *(Moutarde, sulfites)* Chili sin carne Riz bio Petit suisse nature bio *(Lait)* Dosette de sucre blanc Pêches au sirop Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Confiture d'abricots bio Pêche bio	Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) *(Gluten)* et gouda *(Lait)* Omelette bio maison *(Œufs, lait)* Gratin brocolis chou fleur bio mozzarella cheddar *(Gluten, lait)* Pomme bio de producteur local Baguette bio locale *(Gluten)* Pain aux noix *(Fruits à coque, gluten)* Miel Lait bio *(Lait)*	***** Les pas pareilles - Vinaigrette aux fruits de la passion ***** Carottes râpées bio locales vinaigrette aux fruits de la passion *(Moutarde, sulfites)* Steak de Seitan bio (Blé et légumes) *(Gluten, soja)* Printanière de légumes Yaourt bio nature *(Lait)* Coulis de fruits rouges Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Gouda bio *(Lait)* Orange bio	Céleri bio rémoulade au curry *(Céleri, moutarde, œufs, sulfites)* Sauce aux trois fromages *(Gluten, lait, oeufs)* Pennes bio *(Gluten)* et emmental râpé bio *(Lait)* Purée de pomme bio à la fleur d'oranger Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Chocolat au lait *(Lait, soja)* Raisin bio

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Plat du chef — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Menu Maternelle Végétarien

Semaine du 11/10/2021 au 15/10/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio locales Vinaigrette moutarde bio *(Moutarde, sulfites)* Parmentier végétal *(Lait, soja)* Poire bio de producteur local Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* Confiture de fraises bio Lait bio *(Lait)*	Chou blanc Vinaigrette bio au miel *(Sulfites)* Couscous de légumes bio (Semoule bio) *(Gluten, moutarde, soja, sulfites)* Yaourt bio nature *(Lait)* Dosette de sucre blanc Pain de campagne bio local *(Gluten)* Madeleine *(Gluten, lait, œufs)* Kiwi bio	Salade de riz de Camargue IGP, mimolette et pesto *(Fruits à coque, lait, oeufs)* Quenelle nature sauce crème champignons *(Gluten, lait, œufs, sulfites)* Carottes bio à la crème *(Gluten, lait)* Pont l'Evêque aop *(Lait)* Pomme bio de producteur local Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pâte à tartiner bio *(Fruits à coque, lait)* Gourde de compote de pommes	Oeuf dur bio *(Oeuf)* Chou fleur et pommes de terre bio locales béchamel *(Gluten, lait)* Fromage blanc bio *(Lait)* Dosette de sucre blanc Confiture de fraises bio Sucre roux Kiwi bio Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* et beurre *(Lait)* Lait bio *(Lait)*	Salade verte Dés de mimolette *(Lait)* Vinaigrette bio aux herbes *(Moutarde, sulfites)* Flageolets au thym *(Céleri, lait)* Haricots beurre Cake aux châtaigne (farine locale) *(Gluten, lait, œufs)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* Pain de campagne bio local *(Gluten)* Confiture d'abricots bio Banane bio

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Plat du chef | Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Menu Maternelle Végétarien

Semaine du 18/10/2021 au 22/10/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves bio Vinaigrette bio à la ciboulette *(Moutarde, sulfites)* Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) *(Gluten, œufs, soja)* Brie *(Lait)* Pomme bio de producteur local Baguette bio locale *(Gluten)* Pain aux raisins *(Gluten)* Chocolat au lait *(Lait, soja)* Gourde de compote de pommes et fraises	Céleri râpé Vinaigrette bio à l'échalote *(Sulfites)* Fricassée de lentilles, légumes et pommes de terre bio (Lentilles bio locales) Danette au chocolat *(Lait, soja)* Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Vache qui rit bio *(Lait)* Clémentine bio	Mâche Dés de Saint Nectaire aop *(Lait)* Vinaigrette moutarde bio *(Moutarde, sulfites)* Parmentier de lentilles corail *(Lait)* Orange bio Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* Confiture d'abricots bio Lait bio *(Lait)*	Guacamole au fromage blanc bio *(Lait)* Sauce aux trois fromages *(Gluten, lait, œufs)* Épinards branches en béchamel *(Gluten, lait)* Riz bio et emmental râpé *(Lait)* Kiwi bio Baguette bio locale *(Gluten)* Baguette bio locale *(Gluten)* et beurre *(Lait)* Jus d'oranges (100 % jus)	***Menu Festif*** Carottes râpées bio locales Vinaigrette bio au basilic (Sulfites) Nuggets de blé *(Céleri, gluten)* Pain Bun's *(Gluten, sésame)* Potatoes Sauce tartare *(Lait, moutarde, œufs, sulfites)* Fromage blanc bio *(Lait)* Coulis de fruits rouges Baguette bio locale *(Gluten)* Palets Bretons *(Gluten, lait, œufs)* Poire bio

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Plat du chef — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.